



Pinnacle Zym Red Extract

Información del producto



Tipo:

Enzima para la extracción del color y precursores aromáticos en la maceración de la uva tinta.

Características:

- Pinnacle Zym Red Extract desglosa las cadenas de pectina de la uva, permitiendo una extracción más rápida de los precursores del aroma contenidos en la piel de la uva tinta.
- La actividad secundaria de la hemicelulasa en Pinnacle Zym Red Extract facilita la extracción del color y el tanino.
- Pinnacle Zym Red Extract reduce el tiempo de maceración y aumenta el rendimiento de mosto flor. La pectinasa rompe las sustancias de la pectina mejorando la clarificación del mosto con sedimentos más compactos.

Aplicación:

- Pinnacle Zym Red Extract es óptimo para tintos ligeros, aromáticos y listos para beber.
- Pinnacle Zym Red Extract es apto para la maceración y el remojo en frío.
- Cuando se utiliza con uvas tratadas térmicamente, Pinnacle Zym Red Extract mejora la prensabilidad (mayor rendimiento) y el asentamiento del mosto.

Formulación:

Pectinasa, glicerol y agua.

Instrucciones de uso:

Diluir en agua (proporción de 1:10) para maximizar la distribución de la enzima en las uvas en maceración. Remontado para mezclar y homogeneizar mejor.

En uvas tratadas térmicamente: añadir Pinnacle Zym Red Extract durante la fase de refrigeración justo antes del prensado (es importante añadir la enzima cuando la temperatura es <55 °C).

Dosificación:

Maceración: 3 mL/100 kg.

Debe aplicarse una dosis más alta para pH <3,2.

Maceración en frío: 5 mL/100 kg.

Actividad:

≥950 PE/g.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en temperaturas inferiores a 10 °C.

Nota: las temperaturas superiores a 55 °C (131°F) inactivan Pinnacle Zym Red Extract.

Rango de temperatura recomendada:

15-20 °C.

Invasado:

Garrafa de 25 kg.

Vida útil:

Tres años a partir de la fecha de fabricación.

Base científica:

Las enzimas son proteínas muy reactivas con los taninos, por tanto, recomendamos añadir Pinnacle Zym Red Extract lo antes posible en la maceración.

Producto aprobado para uso enológico, de conformidad con el reglamento (CE) n° 606/2009 y el codex OIV.